



Que el pan es un alimento indispensable en la mesa de los cubanos es una verdad de Perogrullo. Que su calidad transita no pocas veces por caminos escabrosos que terminan en la insatisfacción popular, también.

Ahora mismo sigue siendo un tema que ocupa y preocupa a los cienfuegueros y a las autoridades de la provincia.

En Cienfuegos, se han acometido diversas acciones para detectar deficiencias que dan al traste con la óptima calidad, algunas de ellas, protagonizadas por la Oficina Nacional de Inspección Estatal (Onie) del Ministerio de la Industria Alimentaria (Minal).

Encargada de planificar, organizar y realizar inspecciones a la observancia de las regulaciones establecidas en materia de inocuidad, calidad de los alimentos y regulaciones pesqueras, en cumplimiento del papel rector del organismo en estas materias, la Onie llegó recientemente a varias panaderías perlasureñas, tanto de la cadena cubana del pan (especial), como a las adscriptas a la Empresa Alimentaria (Epia). D igual manera fueron enviadas muestras al laboratorio central, ubicado en la vecina Villa Clara.

¿Cuáles son esas panaderías y qué resultados arrojó la acción de control?

Orlando Díaz Padrón, director de la Onie, refiere que en la panadería La Perla, perteneciente a

la Epia detectaron que “en el pan de 400 gramos la masa neta estaba por debajo de la prevista, y sensorialmente la calificación es de mal. Por su parte en la denominada La fama la masa neta estaba muy bien, pero con calificación de mal sensorialmente, con sabor y olor a crudo, gomoso, y además los pisos del pan sucios”.

En la panadería La Máquina la situación es similar a la anterior, sin embargo, hay un antecedente negativo el cual es referido por Fara Iglesias González, coordinadora de objetivos y tareas del Gobierno provincial: “En esa panadería fue separado un turno de trabajo completo y el administrador también fue sancionado, de manera que se evidencia una reincidencia en las afectaciones a la población”.

Las unidades productoras de la Cadena Cubana del Pan, o llamadas especiales, tampoco escaparon a la mira escrutadora de la Onie. Díaz Padrón aporta los detalles:

“En la panadería Arizona se muestreó el pan baguet, de 200 gramos, cuya masa neta resultó bien, al igual que la evaluación sensorial. Similar fue el comportamiento de la denominada El Marino”.

Apunta esta periodista que los mencionados son resultados de una inspección sorpresiva en un momento dado, no la realidad del día a día, dinámica mucho más rica y que ha dejado muestras claras de violaciones.

Importante resulta el hecho de que se muestreó la harina, tanto de las unidades productoras de la Epia y la cadena cubana del pan. “El resultado fue excelente, excepto en la panadería La Perla que dio bien”, aporta el director de la Onie, quien agrega que “también fue muestreado el trigo del Molino I de la UEB Cereales, que resultó excelente; de manera que no hay justificación para que el pan sensorialmente tuviera defectos”.

Hasta los municipios de Aguada, Palmira y Cruces llegó el accionar fiscalizador de la Oficina Nacional de Inspección Estatal del Ministerio de la Industria Alimentaria. En cada una de las unidades inspeccionadas las muestras dieron no conformes, con masas netas por debajo de lo establecido.

Llama la atención que las panaderías Mal Tiempo, en Cruces y en la Horno 2, de Palmira, pertenecientes a la Epia fueron calificadas en alerta sanitaria por la falta de higiene y violaciones de las producciones de alimentos.

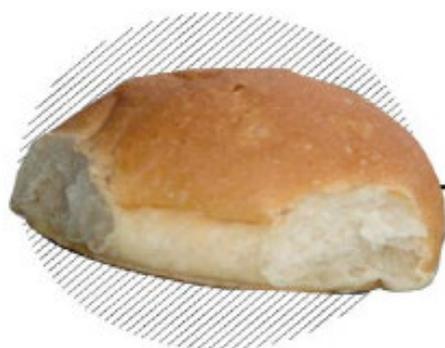
Ninguno de estos resultados queda en el papel o en la exposición a la prensa; se discuten detalladamente en audiencia oficial, con cada una de las administraciones de las unidades involucradas y la dirección de las empresas responsables de adoptar las medidas correspondientes.

No obstante lo anterior y al decir de la coordinadora de objetivos y tareas del gobierno provincial, Fara Iglesias González: “(...) a través del sistema de autocontrol cada una de las empresas debe accionar en las panaderías, no esperar solo a que lo hagan los organismos fiscalizadores. Dicho sistema de autocontrol es el que va a decir, en el día a día, cuáles el comportamiento de la calidad, pues aún existen quejas de la población.”

A ese criterio se une el director de la Onie, quien asegura que “en el tiempo que llevamos haciendo inspecciones a panaderías, hace unos cinco años, nos ha quedado demostrado que las administraciones que hacen un chequeo efectivo y diario de sus producciones no manifiestan mayores dificultades. Es responsabilidad en primer lugar del administrador y el maestro panadero de cada lugar”.

Que el pan es un alimento indispensable en la mesa de los cubanos es una verdad de Perogrullo. Qué su calidad transita no pocas veces por caminos escabrosos que terminan en la insatisfacción popular, también; pero nunca debe faltar el accionar en pos de evitar malestares e insatisfacciones al pueblo.

Ingredientes para la elaboración del pan suave de 80 gramos por cada 100 kilogramos



- Harina de trigo: 27,582 kg
- Harina integral: 0,853 kg
- Agua: 15,070 litros
- Levadura seca: 0,085 kg
- Azúcar cruda: 1,137 kg
- Sal común: 0,569 kg
- Núcleo enzimático: 0,023 kg
- Aceite: Solo para manipulación de la masa y el engrase de las tártaras.

Tomado de 5 de septiembre